

CHÂTEAU
ROQUEFORT



JEAN BELLANGER
· 2018 ·

BORDEAUX SUPÉRIEUR

CUVÉE IMAGINÉE PAR FRÉDÉRIC BELLANGER EN
HOMMAGE À SON PÈRE, JEAN BELLANGER,
FONDATEUR DU DOMAINE.

CETTE CUVÉE EST EXCLUSIVEMENT PRODUITE DANS
LES GRANDS MILLÉSIMÉS.

LES ACTEURS

PROPRIÉTAIRES

Anne & Frédéric Bellanger

OENOLOGUE

Samuel Mestre

DIRECTEUR COMMERCIAL

Camille Giaï
+33 (0)6 11 90 44 51
cg@chateau-roquefort.com

DANS LE VIGNOBLE

TERROIR

Plateau calcaire de Roquefort

ENCEPAGEMENT

1/3 Merlot · 1/3 Cabernet Sauvignon ·
1/3 Cabernet Franc

AGE MOYEN DE LA VIGNE

30 ans

DANS LE CHAI

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid

ÉLEVAGE

24 mois en fûts de chêne de l'Allier, grains fins

ALCOOL PAR VOLUME

14,5°

GARDE

8 à 20 ans

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES

4 500

CÔTÉ LOGISTIQUE

Contenances · 75 cl

Cols/caisses bois · 6

Caisses bois/palette · 80

Cols/palette · 480

Gencod · -



DANS LA BOUTEILLE

NOTES DE DÉGUSTATION

Vin à la robe sombre et profonde.
Le nez est très riche, complexe et délicat,
se mêlent arômes de fruits noirs et de
cacao puis des notes plus vanillées.
La bouche développe des tanins fins et
veloutés, elle est très ample.
On retrouve la mûre, la cerise noire et les
notes de chocolat noir, puis la finale
tapisse la bouche avec une sucrosité
exceptionnelle.
Un vin de concentration et de finesse digne
d'un grand cru.

ACCORD METS & VINS

Classique

Une côte de boeuf mâturée

Grand moment !

Un lièvre à la royale

